BAD HORN
Hotel & Spa ★★★★ˢ

24. Dezember 2026

Heiligabend

Jakobsmuschelcarpaccio mit Yuzuvinaigrette
Fenchel-Apfelsalat

Carpaccio de coquilles de Saint-Jacques
vinaigrette au yuzu, salade de fenouil et de pommes

Scallop carpaccio with yuzu vinaigrette
fennel and apple salad

Pastinaken-Kokossuppe
geröstete Pistazien

Soupe de panais à la noix de coco avec pistaches grillées

Parsnip and coconut soup with roasted pistachios

Mandarinensorbet

Sorbet à la mandarine

Tangerine sorbet

Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin, glasierte Babykarotten

Selle de veau rosée à la crème aux morilles
gratin daupinois, mini-carottes glacées

Roasted veal loin with morel cream sauce
potato gratin, glazed baby carrots

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Safranschaum
Selleriepüree, sautierter Blattspinat

Filet de sandre poêlé à la mousse au safran
purée de céleri, épinards sautés

Pan-fried fillet of pikeperch with saffron sauce
celery purée, sautéed spinach

Schneeball, Kokosmousse
Vanillebisquit, Misoglace

Boule de neige, mousse à la noix de coco
biscuit à la vanille, glace au miso

Snowball, coconut mousse
vanilla sponge, miso ice cream

CHF 98

glutenfrei | lactosefrei | vegan | vegetarisch